Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie C

C/2025/6343

21.11.2025

Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(C/2025/6343)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio ([1]), le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea ([2]) sono così modificate:

*a pagina 108, nella nota esplicativa della voce NC «**2309 Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali**», il testo esistente del quarto e quinto paragrafo è sostituito dal testo seguente:*

«Per quanto riguarda l'amido, il glucosio e la maltodestrina si applica quanto segue:

— Nel caso in cui non sia evidente la presenza di amido, è possibile, per verificare tale presenza, ricorrere a un metodo qualitativo tramite microscopia o a un test qualitativo di colorazione con soluzione di iodio.

— Per determinare il tenore di amido, glucosio e maltodestrina, si misura il tenore di glucosio totale. Il glucosio totale è definito come la somma di tutto il glucosio di un campione, inclusi sia il glucosio libero presente originariamente, sia il glucosio generato dall'idrolisi enzimatica dell'amido o della maltodestrina nel campione, espresso come glucosio. La determinazione del glucosio totale è effettuata per mezzo di una versione modificata del metodo analitico enzimatico specificato nell'allegato del regolamento (CE) n. 121/2008 della Commissione (GU L 37 del 12.2.2008, pag. 3). La modifica consiste nell'omettere la fase di lavaggio con etanolo al 40 % durante la fase di preparazione del campione e nel calcolare unicamente i risultati del tenore di glucosio (% in peso, cfr, l'allegato del regolamento (CE) n. 121/2008 della Commissione (GU L 37 del 12.2.2008, pag. 3, punto 7.1), che rappresenta il glucosio totale definito in precedenza della cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC).

I prodotti che presentano un tenore di glucosio totale inferiore allo 0,5 % in peso non dovrebbero essere considerati contenenti amido, glucosio o maltodestrina.

— Se il tenore totale di glucosio è superiore al 9 % in peso, o se è noto che il campione contiene il 10 % in peso o più di amido, il tenore effettivo di amido è determinato avvalendosi del metodo polarimetrico (detto anche metodo Ewers modificato) quale descritto nell'allegato III, parte K, del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1).

Ove il metodo polarimetrico non sia applicabile, ad esempio a causa della presenza di quantità significative di sostanze come quelle elencate di seguito, si applica il metodo di analisi enzimatico per la determinazione del tenore di amido di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 121/2008 della Commissione (GU L 37 del 12.2.2008, pag. 3).

È noto che le sostanze specifiche seguenti danno luogo a interferenze quando si applica il metodo polarimetrico:

a) prodotti della barbabietola (da zucchero), come polpa di barbabietola (da zucchero), melasse di barbabietola (da zucchero), polpa di barbabietola (da zucchero) melassata, borlanda di barbabietola (da zucchero), zucchero di barbabietola;

b) pastazzo di agrumi;

c) semi di lino; panello di lino; farina di estrazione di lino;

d) semi di colza; panello di colza; farina di estrazione di colza; corteccia di colza;

e) semi di girasole; farina di estrazione di girasole; farina di estrazione di girasole, parzialmente decorticato;

f) panello di copra; farina di estrazione di copra;

g) polpa di patate;

([1]) Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/1987/2658/oj).

([2]) GU C 119 del 29.3.2019, pag. 1.

h) lievito disidratato;

i) prodotti ricchi di inulina (ad esempio fettucce e farina di topinambur);

j) ciccioli;

k) prodotti a base di soia.»